

Generalità		Tomino del Bot	
Presentazione	<p>Tomino del Bot In dialetto piemontese il termine <i>Bot</i> ha anche il significato di "<i>di un tempo</i>", "<i>di una volta</i>", sta quindi a indicare un formaggio come si faceva in tempi passati. Il Tomino del Bot è un formaggio a latte vaccino intero, pastorizzato, di breve stagionatura, a pasta semi-molle e leggermente gessata. Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro di ~ 10 cm, con scalzo diritto di 3÷5 cm e peso 300÷400 g. La crosta è assente nelle produzioni fresche ma, nei formaggi con qualche giorno in più di stagionatura, è vagamente rugosa e coperta con una leggera muffettatura bianca. Ha pasta bianca, abbastanza compatta, leggermente gessata, con sapore dolce di latte e con un leggero sentore acidulo fresco.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Cuneo : territori della Bassa Val Varaita.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Come tutti i tomini prodotti in Piemonte, veniva preparato in quelle famiglie contadine che possedevano solamente un paio di vacche da latte. Anche il Tomino del Bot ha origini secolari e lo si evince analizzando i documenti comunali che attestano il commercio dei prodotti presenti sui mercati o dalle gabelle pagate all'epoca sui vari prodotti.</p> <p>Nelle vallette cuneesi spesso capita che le tecniche di produzione e le informazioni storiche si tramandino verbalmente, come per questo Tomino che prende il nome dall'espressione dialettale piemontese "<i>Bof</i>", che significa "<i>di un tempo</i>".</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Elma Schena e Adriano Ravera, "<i>La cucina di Madonna Lesina – Ricette tradizionali delle valli cuneesi</i>", Ed. L'Arciere, Cuneo 1988 		

Descrizione		Tomino del Bot	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	Ø 10	
Peso	Scalzo	Diritto	
	Dimensioni (cm)	3 ÷ 5	
Peso	Kg	0,300 ÷ 0,400	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (nelle produzioni fresche) Fiorita (nei formaggi con qualche giorno in più di stagionatura)
	Aspetto	Leggermente rugosa, spesso coperta di muffa bianca (da <i>Geotrichum candidum</i>)
	Colore	Bianco-giallastro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca
	Struttura	Abbastanza compatta, leggermente gessata
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco, lattico acido
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce di latte, con un leggero sentore acidulo fresco
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Molle, poco elastica, leggermente gessata, poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Tomino del Bot
Utilizzo	In tavola	Tradizionalmente viene consumato con patate lesse di montagna schiacciate, ben calde, con una noce di burro. Da provare anche con l'aggiunta di un filo di olio di noci.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di medio corpo, con bassa gradazione alcolica.

Produzione		Tomino del Bot			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	Una o due munte			
	Trattamenti Fisici	Intero, con stoccaggio al freddo della munta serale. Un tempo si impiegava latte vaccino crudo, frequentemente miscelato tra intero e parzialmente scremato per affioramento.			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato.			
	Preparazione	In passato si lavorava il latte quando aveva già completato la sua acidificazione a			

		<p>seguito della scrematura per affioramento.</p> <p>Oggi si preferisce l'acidificazione con l'impiego di fermenti lattici, normalmente di ceppi mesofili.</p> <p>Si possono inserire in caldaia spore di <i>Geotrichum candidum</i> per indurre una muffettatura bianca sulla superficie delle forme dopo alcuni giorni di stagionatura.</p>
Coagulazione	Temperatura	30÷35 °C
	Tempo	1÷2 ore
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	<p>A dimensione di "nocciola".</p> <p>Un tempo la dimensione era a "noce".</p>
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>L'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare.</p> <p>Si lascia sgrondare dal siero la formina per circa 18 ore, mantenendola nel locale di caseificazione, ad una temperatura ambiente di ~20 °C.</p> <p>Durante questo tempo il formaggio viene salato "a secco", o in salamoia.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 3÷4 giorni.
	°C - UR%	In celle frigorifere, su griglie in acciaio inox e stuoie.
	Cura forma	<p>Le forme vengono rivoltate ogni giorno.</p> <p>Se si prosegue la stagionatura, sulla crosta si sviluppa una leggera muffettatura indotta da <i>Geotrichum candidum</i> (eventualmente presente nei locali di stagionatura, o con aggiunte di spore durante la lavorazione in caldaia) che concorre a diminuire la gessatura della pasta.</p>
Commercializzazione		